



Tarte poireaux aux lardons

- Par vision-plaisir

Le billet vous présente la quiche aux poireaux et lardons.

Ingrédients:

- 350g de pâte à foncer
- 3 poireaux
- 100g de lardons nature
- 3 œufs entiers
- 300ml de lait
- 100ml de crème liquide
- 50g de gruyère râpée
- sel fin
- poivre du moulin
- noix de muscade



Réalisation:

Foncer un fond de tarte avec la pâte à foncer et le réserver au réfrigérateur. Laver et couper les poireaux. Mélanger les œufs, le lait, la crème liquide puis assaisonner avec sel, poivre et la muscade. Faire suer les poireaux dans une casserole et assaisonner. Verser les poireaux cuit dans le fond de tarte. Verser la préparation et saupoudrer avec les 50g de gruyère râpée. Cuire au four chaud 180°C pendant 30 à 40 minutes.

